



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT MAYALAMANIN PÜF NOKTALARI

<https://www.yenisafak.com>

Yoğurt mayalama yapmak için süte atacağınız yoğurdun organik olarak yapılması gerekmektedir. Ev yoğurdunu 1 litre süt için kullanabilirsiniz. Leziz bir yoğurt için, 1 litre süte en fazla 1 tatlı kaşığı maya kullanın. Oda sıcaklığındaki yoğurdu cam bir kavanoza aldıktan sonra üzerine 43 derece olan sütü ekleyin. Tahta kaşık ile karıştırmaya bu aşamada başlayabilirsiniz. Sütteki pütür tamamen yok olana kadar tahta kaşık ile karıştırmanız gerekiyor. Yoğurt kaç saatte mayalanır sorusunun cevabı ortalama olarak 24 saattir diyebiliriz. Mayalama sırasında kabın sabit durmasını gerektiğini de söyleyelim.

